



САМЫЙ ВКУСНЫЙ НОВЫЙ ГОД

Праздничное меню
для всей семьи

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ



Новый год — один из тех праздников, который отмечается по всему миру. Да, пусть в разное время, пусть у каждой страны свои традиции: в Италии — выбросить все старые вещи из окна, в Германии — под бой курантов влезть на стул и «впрыгнуть» в Новый год, в Болгарии вообще выключить свет на несколько секунд — время для поцелуев... Но для всех этот праздник — особенный, несущий перемены и обещающий чудо и волшебство.

Что касается новогоднего меню, то тут у каждого народа тоже свои особенности. Например, японские хозяйки традиционно готовят к праздничному столу пищу из продуктов, ставших скорее символами, чем кулинарными изысками: морская капуста обозначает радость, каштаны — успех в делах, бобовые — здоровье, а блюда из вареной рыбы символизируют спокойствие и бодрость духа. На новогоднем и рождественском столах Австрии и Венгрии, в отличие от русской традиции, почти не встретишь блюд из птицы — считается, что счастье может упорхнуть со стола. Орехи, чечевица и виноград — символ здоровья, благополучия и долголетия у итальянцев. В Греции самым новогодним блюдом считаются голубцы. В Чехии на праздничном столе обязательны тушеная капуста с колбасками, карп, грибной

суп, маковое и медовое печенье с молоком. А новогодние праздники во Франции можно смело назвать «кулинария в белом». На столе стоят белые подсвечники с белыми свечами, свежие фрукты, облитые белой глазурью, на десерт — белый кекс и белковый гоголь-моголь.

А как же у нас? На Руси издревле считалось, что чем богаче, разнообразней и обильнее будет накрыт праздничный стол, тем успешней и сытнее будет следующий год. И хотя сейчас все чаще среди праздничных блюд на наших столах можно встретить японские суши и другие нетрадиционные новогодние угощения, все же любовь к салату оливье, селедке под шубой и запеченной курице никуда не исчезла, и потому хозяйки из года в год ищут рецепты, отвечающие разнообразным вкусам своих гостей.

В этой книге мы собрали для вас рецепты традиционных новогодних и рождественских блюд разных стран. Свиная ножка «Дзампоне» из Италии, французский рождественский кекс «Саварен», румынский новогодний пирог с сюрпризом. Многочисленные рецепты салатов и закусок, горячих блюд и десертов — все это позволит вам составить великолепное новогоднее меню, которое оправдает все ваши ожидания.

Пусть ваш Новый год будет счастливым, ярким и запоминающимся!



СОДЕРЖАНИЕ

Ассорти из канапе	10
Ассорти из баклажанных рулетиков	12
Канапе из черри, моцареллы-мини с креветками и рукколой	14
Канапе из сыра и ветчины с пшеничным хлебом и редисом	16



Канапе из бородинского хлеба со шпротом, лимоном и укропом	18
Канапе из форели, молодого сыра и перепелиного яйца на зерновом хлебе	20
Волованы с салатами	22
Селедка под снежной шубой	24



Салат оливье с языком	26
Классический оливье	28
Цезарь с сырокопченным мясом	30
Цезарь с морепродуктами	32
Салат из курицы с апельсинами	34





Утка с апельсинами	36
Запеченный окорок с овощами	38
Рулеты из телятины с пряными травами, острым сыром и морковью	40
Баранья лопатка с розмарином и печеными овощами	42

Ребрышки ягненка с гранатовым соусом и овощами	44
Свинные ребрышки в маринаде с печеными овощами	46
Тирамису с кремом «Бейлис»	48
Имбирные пряники «Елочные»	50
Мильфей «Рождественский»	52



Традиционный рождественский пудинг	54
Новогодний пунш	56
Рождественский глинтвейн	58
Грог на черном чае с пряностями	60



Ягодный кисель с медом	62
Новогодний торт с вишней	64
Ангельский бисквит	66
Сгущенные пирожные	68
Печенье «Шоколадные звезды»	70



Воздушное безе с мороженым	72
Саварен (французский рождественский кекс)	74
Снежная пирамида	76

Печенье «Рождественские грибочки»	78
Яблочное печенье	80
Рождественские кексы	82





Сметанно-снежный торт	84
Румынский новогодний пирог с сюрпризом	86
Печенье «Подкова»	88
Творожное пирожное «Лотос»	90

Шведские рождественские булочки с шафраном	92
Американский рождественский пирог	94



Новогодний мандариновый торт	96
Орехово-инжирные улитки	98
Американское сахарное печенье	100

Ассорти из канапе

8
порций

- 4 тоста из белого хлеба
- 4 тоста из зернового хлеба
- 50 г сливочного масла
- 2 ломтика красной мало-солевой рыбы
- 2 ломтика белой рыбы холодного копчения
- 1 свежий огурец
- 5–6 маслин
- 2 ст.л. красной икры с горкой
- 4 ломтика любого сыра
- 4 ломтика любой ветчины
- несколько листьев зеленого салата
- сок четвертинки лимона
- 2 ломтика плавленого сыра для сэндвичей
- 2 ломтика варено-копченой шейки
- 1 ч. л. зерновой горчицы

1. Огурец нарезать продольными ломтиками. Маслины нарезать колечками.

2. Половину тостов намазать маслом.

3. На 2 тоста с маслом выложить листья салата, сверху ломти белой и красной

рыбы, дальше ломтики огурца, так, чтобы они покрывали тосты, накрыть тосты пленкой и придать сверху разделочной доской на 5 минут.

4. Аккуратно снять доску и пленку и вырезать формой канапе, на каждое готовое канапе выложить колечко маслины, в колечко вставить несколько веточек укропа и аккуратно проткнуть шпажкой. Сбрызнуть эти канапе лимонным соком.

5. Намазать маслом еще 2 тоста, сверху выложить икру и вырезать еще несколько канапе, проткнуть шпажкой.

6. Еще один тост намазать маслом, сверху выложить сыр (не плавленый), лист салата, ветчину и сверху слой огурцов, накрыть пленкой и положить под пресс, затем также вырезать канапе.

7. Смазать 2 тоста тонким слоем горчицы, на один выложить сыр, затем ломтики шейки, салатные листья, снова сыр и снова тост, смазанный горчицей (горчицей вниз), положить этот сэндвич под пленку и пресс на 10 минут, затем вырезать канапе и проткнуть их шпажкой.